

# СУДЕБНАЯ ЭКСПЕРТИЗА В УГОЛОВНОМ ПРОЦЕССЕ

УДК 343.98

*Л. Н. Евдохова*

*доцент кафедры уголовного процесса и криминалистики  
Могилевского института МВД Республики Беларусь,  
кандидат технических наук, доцент*

## СПЕЦИФИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПАРТИЙ ЗЕРНА ПРИ ИДЕНТИФИКАЦИОННЫХ СУДЕБНЫХ ТОВАРОВЕДЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЯХ

Традиционно номенклатура показателей качества сырья и товаров подразделяется на следующие группы: органолептические, физико-химические показатели и показатели безопасности [1]. Органолептическим показателям качества сырья и товаров отводится ведущая роль при приемочных испытаниях, установлении групповой и квалиметрической принадлежности и т. д. [2]. Кроме того, и в судебной товароведческой экспертизе эти показатели занимают одно из ключевых мест в первичной групповой идентификации партий или единичных товаров.

Лицо, проводящее органолептическую оценку пищевого продукта, называют дегустатором. В практике органолептической оценки продовольственного сырья и продуктов принято использовать понятия «дегустатор», «отобранный дегустатор» и «эксперт-дегустатор» [2]. Все эти категории лиц различаются глубиной имеющихся знаний и опытом работы в области органолептической оценки пищевого сырья и продуктов.

В органолептической оценке пищевого сырья и продуктов выделяют следующие показатели качества: цвет, запах, вкус, аромат, букет и послевкусие [2]. Однако не для всего пищевого сырья и продуктов данный перечень справедлив. Так, в зерновых массах регламентируется относительно небольшой перечень органолептических показателей качества — цвет и запах. Однако и эти немногие показатели качества могут являться определяющими в групповой идентификации зерна (продовольствие или фураж) и квалиметрической (класность партии зерна). Так, например, зерно пшеницы подразделяется на шесть типов: мягкая яровая краснозерная; твердая яровая; мягкая белозерная яровая; мягкая озимая краснозерная; мягкая озимая белозерная; твердая озимая белозерная [3]. Все эти типы, как видно из названий, разнятся цветом зерна. Однако и в рамках

типа зерно пшеницы подразделяется на подтипы. Так, первый тип пшеницы — мягкая яровая краснозерная — подразделяется на четыре подтипа: яровая темно-красная, яровая красная, яровая светло-красная и яровая желтая [3]. Как видим, эти подтипы тоже имеют различную окраску оболочечных частиц. Кроме того, в ГОСТе 10967-2019 регламентируется и общий цвет зерна, который определяется уже после отнесения партии зерна к тому или иному типу и подтипу [3]. В таблице приведены качественные значения цвета зерна для твердой пшеницы.

Таблица

1 класс	2 класс	3 класс	4 класс	5 класс
Свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа				
-	Допускается первая степень обесцвеченности	Допускается первая и вторая степени обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности и потемневшая

Определение очередности оценки органолептических показателей качества, знание нюансов цвета каждой квалиметрической группировки зерна — все это предполагает привлечение не просто специалистов в области органолептической оценки, а экспертов в узкой области оценки показателей качества зерновых культур. Эксперт должен ориентироваться в многообразии качественных группировок зерна и уметь определять цвет зерна визуально, сравнивая с описанием признака в стандарте на зерно. Кроме того, в распоряжении экспертов должно быть специальное оборудование (например, кассеты для определения обесцвеченности зерна) и необходимый ассортимент эталонов каждой квалиметрической группировки зерна. В стандарте на методы определения цвета и запаха зерна четко прописывается и квалификация эксперта в этой области: «Для выполнения процедуры по определению цвета и запаха зерна допускают лиц с образованием не ниже среднего профессионального, имеющих опыт работы и обученных работе по указанному методу. Обучение операторов (дегустаторов) рекомендуют проводить в соответствии с ГОСТ ISO 5496, ГОСТ ISO 6658 и ГОСТ ISO 8586-1» [4].

#### Список основных источников

1. Евдохова Л. Н., Пинчукова Ю. М., Болотько А. Ю. Теоретические основы товароведения : учеб. пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности «Товароведение и экспертиза товаров». Минск : Выш. шк., 2016. 262 с. [Вернуться к статье](#)

2. Евдохова Л. Н., Масанский С. Л. Товарная экспертиза : учеб. пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности «Товароведение и экспертиза товаров». Минск : Выш. шк., 2013. 332 с. [Вернуться к статье](#)

3. Пшеница. Технические условия : ГОСТ 9353-2016. Введ. 01.03.2018. Минск: Гос. ком. по стандартизации Респ. Беларусь, 2018. 16 с. [Вернуться к статье](#)

4. Зерно. Методы определения запаха и цвета : ГОСТ 10967-2019. Введ. 01.04.2020. Минск : Гос. ком. по стандартизации Респ. Беларусь, 2020. 10 с. [Вернуться к статье](#)